

RESTAURANT
WOLGOGRAD

SPEISENKARTE

Verehrte Gäste!

Herzlich willkommen im Hotelrestaurant „Wolgograd" des Hotels Moskau.

Die Mitarbeiter des Restaurants und der Küche sind bemüht, Ihnen in unserem im Stil der Jahrhundertwende gestalteten Restaurant einen angenehmen Aufenthalt zu bereiten.

Lassen Sie sich von unseren Kollegen fachlich beraten und betreuen, und probieren Sie auch einmal eine der Spezialitäten aus Freundesland.

Für Ihre Familienfeierlichkeiten empfehle ich Ihnen unsere Salons „Kiew" und „Minsk".

Ich würde mich freuen, wenn wir mit unseren Leistungen dazu beitragen, daß Ihnen Ihr heutiger Besuch im Restaurant „Wolgograd" in guter Erinnerung bleibt und wir Sie wieder einmal als Gast begrüßen dürfen.

Klaus Hößelbarth
Gastronomischer Leiter
Hotel Moskau



„Manch kluge Frau
hat das Welken männlicher Liebe
durch ihre Kunst,
pikante Leckerbissen herzustellen,
zu verhindern gewußt."

Guy de Maupassant

Vorspeisen –

gehören dazu

„Mit guten Vorspeisen ist der Weg des Feinschmeckers gepflastert."

	M
Gebackener Camembert auf Toast, überzogen mit sahnigem Ketchup	6,25
Indischer Garnelencocktail mit Toast	8,60
Tintenfischcocktail mit Wachtelei und Buttertoast	10,30
Geflügelsalat in marinierter Pfirsichhälfte, mit Ananas garniert, dazu eine Scheibe Buttertoast	10,40
Feines Würzfleisch mit Champignons, überbacken mit holländischer Soße und Reibekäse, dazu Toast	11,60
Räucheraalfilets auf Apfelscheibe und Toast, garniert mit Zwiebelringen und Zitrone	14,40

Suppen

„Suppen wärmen den Magen vor"

	M
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich	2,30
Zwiebelsuppe mit Käsebrotwürfeln	2,70
Ukrainische Soljanka mit Sahne und Zitrone	2,90
Schwalbennestersuppe mit Wachtelei und Käsestange	6,25
Chinesische Trepangsuppe mit Garnelen und einer Käsestange	10,65

Werte Gäste!

Die Mitarbeiter der Hotelküche sind bemüht, eine hohe Qualität der angebotenen Speisen zu garantieren.

Diese unterliegt der ständigen Kontrolle durch unsere erfahrenen Sous-Chefs.

Besondere Beachtung widmen Sie bitte den mit nebenstehendem Signet gekennzeichneten Angeboten.

Es handelt sich dabei um hauseigene Spezialitäten, die wir für Sie zusammenstellten und die mit besonderer Sorgfalt zubereitet werden.

Ihr Küchenleiter
Stefan Weiß
Hotel Moskau



Eierspeisen

	M
Bunter Rohkostteller mit Kräuterrührei und Zwiebelkartoffeln	7,60
3 Rühr- oder Spiegeleier auf Halberstädter Würstchen mit Reibkäse überbacken, Catchup, Pommes frites und verschiedene Salate	9,35
Omelett mit feinem Kalbsragout und zartem Spargel, dazu ein Blätterteighalbmond	19,95

Fischgerichte –

etwas für Feinschmecker

	M
Forelle „Müllerin" mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (Preis nach Gewicht)	
100 g Forelle	3,00
Beilage	4,50
Heilbuttschnitte in Kaperneihülle mit Kaviarbutter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	15,65

Geflügelgerichte

herzhafte Leckerbissen

	M
Feines Geflügelleberragout mit Röstzwiebeln im Kartoffelpüreerand, dazu gemischter Salat	9,35
Glaciertes Brathähnchen in Pilzrahmsauce, mit Buttererbsen und Schwenkkartoffeln	9,75
Putenfrikassee im Reisrand mit Zuchtchampignons, Sauce Hollandaise und gemischtem Salat	12,80

Sättigungsbeilagen

	M
Sahnepüree	0,70
Pommes frites	1,25
Schwenkkartoffeln	1,20
Schinkenreis	1,40
Kartoffelbällchen	1,80

Fleischgerichte –

aus Topf, Pfanne und vom Grill

	M
Ungarischer Gulasch mit Apfelrotkohl und Klößen	7,55
Sauerbraten in Rosinen-Kirschsauce, Apfelrotkohl und Klöße	8,30
Gehacktes Schweinesteak in Eihülle mit Letscho, grünem Pfeffer, Pommes frites und gemischtem Salat	8,55
Kaninchenbraten in Sahnesauce, Ananasrotkohl und Klöße	14,50
Zwei Schweinsmedaillons mit Curryananas, Garnelen, dazu Kartoffelbällchen und gemischter Salat	15,30
Kalbfleisch und Zungenwürfel mit Champignons, dazu Bohnensalat und Kartoffelpüree	16,25
Kaßler Kotelett mit Aalrührei, dazu Pommes frites und ein gemischter Salat	17,90
Schweinesteak mit Cremechampignons, Bearner Soße, dazu Pommes frites und gemischten Salat	18,65
Rumpsteak mit gebackener Zunge und Bearner Soße, dazu Champignonerbsen und Kartoffelbällchen	19,20

Gemüsebeilagen –
frische Salate

	M
Mischgemüse	1,35
Speckbohnen	1,40
Buttererbsen	1,60

Saucen –

der Prüfstein der Kochkunst, denn ...

„Die Sauce ist für die Kochkunst,
was die Grammatik für die Sprache."

	M
Rotweinsauce	1,30
Sauce Bearnaise	3,10
Sauce Hollandaise	3,55

Gedeck –

für Sie zusammengestellt

Gedeck 34,35 M

Oxtail clear mit Wachtelei und Käsestange

Kalbssteak mit Curryananas, Garnelen, grünem Pfeffer
und holländischer Soße überbacken,
dazu Nußreis und Salatvariationen

Vanilleeis mit heißen Mandelkirschen, Eierlikör und Sahne

Wir kochen für Sie am Tisch

M

Filetgulasch „Stroganoff"

mit Risotto

und gemischtem Salat . . . 22,50

Küchenspezialitäten aus der Sowjetunion –

dazu ein Hinweis Alexander Puschkins:

„Der Magen eines gebildeten Menschen hat die besten Eigenschaften eines edlen Herzens: Sensibilität und Dankbarkeit."

M

Rigaer Zwiebelbraten mit Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat 9,10

Tabaka-Hähnchen, eine Spezialität aus Georgien 9,30
– Entbeintes Hähnchen, Zwiebeln und Knoblauch in feiner Paprikasoße
auf Weißbrot angerichtet und mit Käse überbacken, dazu Bohnensalat sowie Risotto

Kaninchenbraten mit Moskauer Soße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat 13,95

Die Spezialitäten unseres Küchenchefs

M

Gefüllte Schweinsrolle „Mexikanische Art",
dazu Paprika-Zwiebelsalat und Schinkenreis 13,30

Filetsteak mit gebuttertem Pfirsich, grünem Pfeffer,
Haselnußkernen, Schinkenreis und Salatteller 20,50



Die große Grillplatte für 2 Personen 41,10

– Schweinerückenfilet mit feinem Ragout überbacken

– Rinderfilet mit Champignons und Bearner Soße

– Putenbrustfilet mit Pfirsich und holländischer Soße überbacken

dazu Pommes frites, Mandelreis und gemischter Salat

Die Empfehlung der Kalten Küche

	M
Ungarischer Rindfleischsalat mit Kaviarwachtelei, Gewürzgurke, Butter und Brot	6,70
Geflügelsalat mit Mandarinen garniert, dazu Kräuterbutter und Toast	7,20
Delikateß-Aufschnittplatte, Butter und Brot	9,85
Erzgebirgssalami mit herzhaftem Salat, Butter und Brot	10,00
Strammer Max mit 2 Setzeiern und Rohkostsalat (bis 22.15 Uhr)	10,30
Gemischte Käseplatte mit Butter und Brot	10,60
Lachsschinken auf Eiersalat mit Butter und Brot, dazu Ananas-Krautsalat	12,95
Gemischtes Schinkenarrangement auf Eiersalat, mit Räucheraal, Sahnemeerrettich, Butter und Brot	22,70

Abendplatte „Wolgograd" für 2 Personen

26,30 M

- Schinkenröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt
- gefülltes Ei mit Anchovis
- Blätterteigpastete mit Geflügelsalat
- Schnittkäse, Roastbeef rosa, Salami

dazu Butter und ein Brotsortiment

Eine süße Spezialität unseres Patissiers

	M
Bananenhalbgefrorenes mit Eierlikör und Sahne	9,20



Süßspeisen –

der leckere Abschluß Ihres Essens

	M
Eiskaffee	3,30
Zwei Eispralinen mit Eierlikör und Sahne	5,50
Erdbeereisbecher mit Eierlikör und Sahne	5,55
Eisbecher „Vera Cruz" (Schokoeis, Pfirsiche, Kirschen, Sahne und Curacaolikör)	7,25
Gemischtes Eis mit Obstsalat und Sahne	7,60
Moccaeisbombe	8,80

Gebäck

	M
1 Stück Sanani-Schnitte	1,50
1 Stück Pralinentorte	2,25
1 Stück Himbeer-Sahne-Torte	2,35
1 Stück Moskauer Schwanenwindbeutel	3,05

Heiße Getränke

	M
Kännchen Pickwick-Tee mit Zucker und Zitrone	2,55
Tasse Kaffee komplett	1,50
Kännchen Kaffee komplett	3,00
Kännchen Mocca komplett	2,85
Kännchen Malzkaffee	1,35
Kännchen Kakao	2,70

Unsere Kaffeespezialität

	M
Irish Coffee	12,00

Küchenschluß

Warme Küche	22.15 Uhr
Kalte Küche und Patisserie	23.15 Uhr
Küchengetränke	23.15 Uhr

Gestatten Sie uns einen Hinweis!

In unserem Restaurant haben Sie die Möglichkeit, Ihre Rechnung in frei konvertierbarer Währung zu begleichen.

Gültig ab 1. 10. 1988